SILVERCREST®

www.lidl-service.com

PDF online

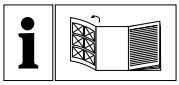
HACHOIR MULTIFONCTION SMZ 260 G1

(FR) (BE)
HACHOIR MULTIFONCTION
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
MULTIZERKLEINERER
Bedienungsanleitung

(GB)
MINI CHOPPER
Operating instructions

IAN 105261



(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

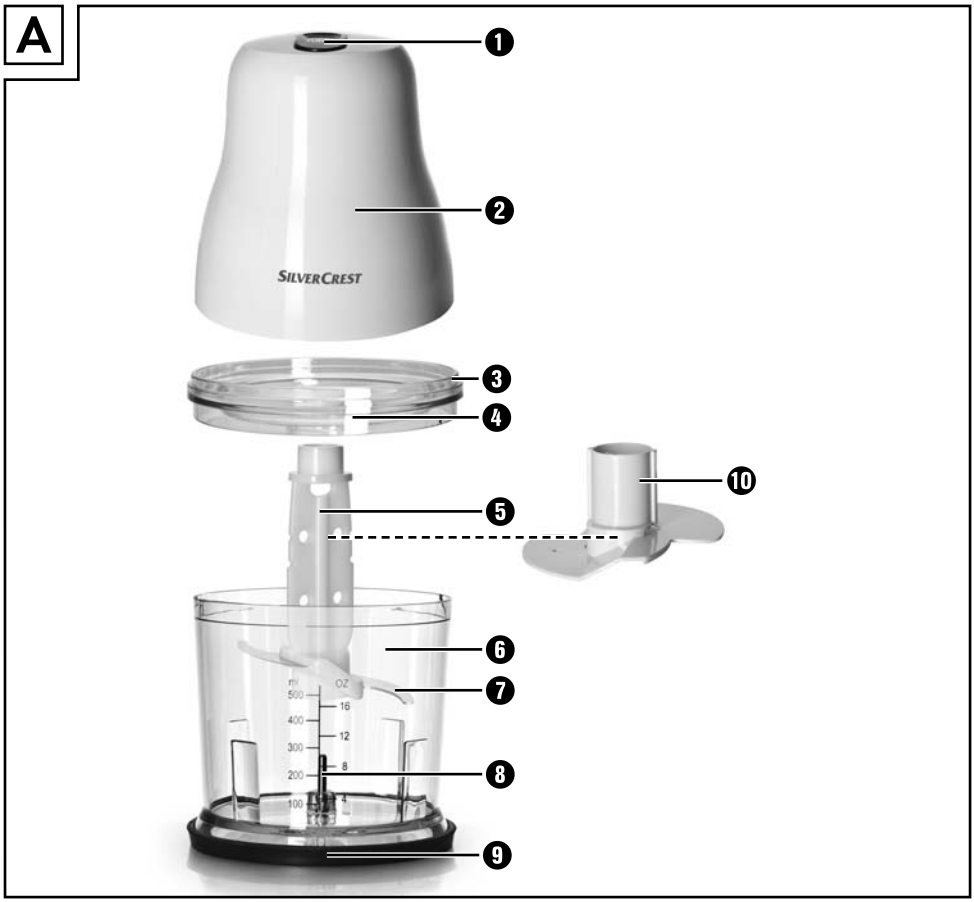
(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	9
GB	Operating instructions	Page	17


A
1
2
SILVERCREST
3
4
5
10
6
7
8
9
ml
OZ
500
400
300
200
100
16
12
8
4

B
SILVERCREST

C
SILVERCREST

Sommaire Page

Introduction	2
Usage conforme	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Hacher	5
Battre en chantilly	6
Nettoyage	7
Réparer les dysfonctionnements	7
Mise au rebut	8
Importateur	8
Garantie et service après-vente	8

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Hachoir multifonction

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.
Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant l'usage du produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez soigneusement le présent mode d'emploi. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à couper en petits morceaux des aliments sans os en petite quantité, ou à fouetter de la crème en chantilly. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Son utilisation comprend également le respect de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, et en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut conduire à des dommages matériels, voire à menacer la sécurité de personnes. Toute responsabilité est exclue pour des dommages résultant d'un utilisation non conforme.

Accessoires fournis

Hachoir multifonction
Support du couteau avec couteau
Module pour batteur
Mode d'emploi

Description de l'appareil

Illustration A :
❶ Touche turbo
❷ Bloc-moteur
❸ Cercle pour couvercle
❹ Couvercle
❺ Support du couteau
❻ Bol
❼ Couteau
❽ Support
❾ Talon d'appui
❿ Module pour batteur

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale :	260 W
Temps d'opération par intermittence :	1 minute
Classe de protection :	II / ⧈
Capacité du bol mixeur :	500 ml
Niveau de remplissage max. :	
- Aliments :	jusqu'à la marque de 300 ml
- Liquides :	200 ml

Temps d'opération par intermittence :
Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Consignes de sécurité

⚠ *Risque d'électrocution !*

- Raccordez le hachoir universel uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V~, avec 50 Hz.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Retirez la fiche secteur de la prise secteur en cas de défaillances et avant de nettoyer le hachoir universel.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant sur la fiche sans tirer sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Ne courbez ou ne coincez pas le cordon d'alimentation et acheminez-le de telle manière que personne ne s'accroche dedans ou ne trébuche dessus.

Vous ne devez en aucun cas plonger le bloc-moteur du hachoir universel dans du liquide et ne laisser pénétrer aucun liquide dans le boîtier du bloc moteur.

- N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour réparation.
- Ne saisissez jamais le hachoir universel, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur sont endommagés, vous devez confier la réparation du hachoir universel à des spécialistes, avant de le réutiliser. Vous ne devez pas ouvrir le boîtier du bloc-moteur du hachoir universel. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- Déconnectez immédiatement le hachoir universel du réseau électrique après utilisation. Pour être totalement hors tension, vous devez débrancher la fiche de la prise secteur.

⚠ *Risque de blessures !*

- Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur ! La lame est extrêmement tranchante !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !

- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant. Assemblez de nouveau les pièces du hachoir universel après utilisation et nettoyage afin de ne pas vous blesser au niveau du couteau libéré. Tenez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais les denrées alimentaires du bol tant que le couteau tourne encore. Danger !
- Attendez que le couteau se soit immobilisé avant de retirer le bloc-moteur. Ne mettez jamais les mains dans le couteau lorsqu'il tourne encore ! Risque de blessures !

⚠ *Risque d'incendie !*

- Il est interdit de faire marcher le hachoir universel plus d'une minute consécutive. Vous devez à chaque fois le laisser refroidir.

⚠ *Attention !*

- Veuillez tenir compte du tableau consacré aux quantités de remplissage dans le chapitre « Hacher ». Sinon, vous risquez de créer des saletés par le débordement du contenu.
- Il est interdit de nettoyer le bloc-moteur dans le lave-vaisselle, car vous risquez de l'endommager.
- Ne versez aucun produit alimentaire/liquide très chaud dans l'appareil ! Vous risquez autrement d'endommager l'appareil !

Hacher

ⓘ *Remarque*

Avant la première utilisation, vous devez soigneusement nettoyer l'appareil conformément aux instructions figurant au chapitre Nettoyage.

⇨ Placez le bol ❻ dans le talon d'appui ❾.
⇨ Insérez le support du couteau ❺ avec le couteau ❼ dans le support ❽.
⇨ Préparez les aliments en réduisant les grands morceaux de telle manière qu'ils soient adaptés au bol ❻.
⇨ Mettez les morceaux d'aliments dans le bol ❻. A cet égard, veuillez tenir compte du tableau suivant :

Denrées alimentaires	Quantité de remplissage	Temps de transformation	Vitesse
Salami	130 g	3 x 5 sec.	Turbo
Fromage (Gouda, jeune, température de réfrigérateur)	100 g	4 x 15 sec.	Turbo
Oignons Ail	100 g	mode pulsant	Turbo
Carottes	100 g	3 x 5 sec.	Normal
Fruits séchés	130 g	4 x 15 sec.	Turbo
Amandes	50 g	grossier : 1 x 10 sec. moyen: 2 x 10 sec. fin : 3 x 10 sec.	Turbo
OEUFS (durs)	150 g	2 x 4 sec.	Turbo
Noix	50 g	2 x 8 sec.	Turbo
Glaçons	100 g	mode pulsant	Turbo

⇨ Fermez le bol ❻ à l'aide du couvercle ❹ : placez-le sur le bol ❻, de telle manière que les ergots du couvercle ❹ s'enclenchent dans les rainures du bol ❻. Tournez alors le couvercle ❹ de telle manière que les ergots glissent vers le bas dans les rainures et que le couvercle ❹ s'enclenche.
⇨ Placez le bloc-moteur ❷ sur l'embase du couvercle ❸.
⇨ Appuyez le bloc-moteur ❷ vers le bas, comme cela est indiqué sur la figure B. Le moteur démarre avec la vitesse d'opération normale.
⇨ Pour parvenir à une vitesse d'opération plus élevée "Turbo" pour les aliments à transformer, appuyez en plus du bloc-moteur ❷ la touche Turbo ❶ et maintenez-la enfoncée, comme cela est montré dans la figure C.

ⓘ *Remarque*

Si au cours de la transformation des aliments, des morceaux d'aliments plus grands devaient s'accumuler sur les bords du bol, soulevez le bloc- moteur ❷ de l'embase du couvercle ❸. Agitez vigoureusement le bol ❻ et recommencez ensuite du début avec la transformation. Eliminez d'éventuels résidus avec une spatule.
Les aliments particulièrement durs doivent être coupés en petits morceaux avant d'être transformés (env. 2 cm). Sinon, le moteur peut se bloquer. Veuillez sélectionner la transformation par pulsations pour les aliments durs. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche Turbo ❶ (en plus du bloc-moteur ❷). Si les aliments à réduire ne sont pas réduits dans leur intégralité, vous pouvez soit les couper en plus petits morceaux ou retirer le bloc-moteur ❷ de l'embase du couvercle ❸. Agitez
vigoureusement le bol ❻ et recommencez ensuite du début avec la transformation.

⇨ Une fois que les denrées alimentaires ont été réduites en morceaux, relâchez le bloc-moteur ❷ et éventuellement le bouton Turbo ❶.
⇨ Débranchez la prise.

⚠ *Risque d'accident !*

Ne retirez jamais les aliments du bol ❻, aussi longtemps que le couteau ❼ continue de tourner. Il y a un risque de blessures et de giclement de denrées, ce qui pourrait conduire à des encrassements.

⇨ Attendez jusqu'à ce que le couteau ❼ se soit immobilisé.
⇨ Soulevez le bloc-moteur ❷ de l'embase du couvercle ❸.
⇨ Retirer le couvercle ❹.

⚠ *Risque d'accident !*

Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant ❼. Maintenez le couteau ❼ hors de portée des enfants.

⇨ Retirez le support du couteau ❺ avec le couteau ❼ avec beaucoup de précaution du bol ❻.
⇨ Retirez les denrées alimentaires réduites en morceaux.

ⓘ *Remarque*

Grâce à la réduction d'aliments plus durs et se frottant, le bol ❻ peut au fil du temps prendre une apparence très terne. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

ⓘ *Remarque*

Après avoir achevé la transformation des aliments, vous pouvez utiliser le talon d'appui ❾ en tant que couvercle pour le bol ❻ afin de préserver le plus longtemps possible la fraîcheur des aliments.

⇨ Retirez le bloc-moteur ❷ et le couvercle ❹ du bol ❻.
Le porte-lames ❺ avec la lame ❼ peut, si vous le souhaitez, rester dans le bol ❻.
⇨ Détachez le talon d'appui ❾ de la partie inférieure du bol ❻. Vous pouvez à présent placer le talon d'appui ❾ sur le bol ❻, afin qu'il referme le bol ❻.

Battre en chantilly

Grâce au module pour batteur ❿, vous pouvez également battre de la chantilly avec cet appareil :

⇨ Placez le bol ❻ dans le talon d'appui ❾.
⇨ Faites glisser le module pour batteur ❿ sur le support du couteau ❺:
Pour préparer 100ml de crème chantilly, insérez-le de telle manière sur le support du couteau que le module pour batteur ❿ repose sur les deux couteaux et s'enclenche (Fig.1).
Pour préparer 200ml de crème chantilly, tournez le module pour batteur ❿ à la verticale de l'ordre de 180°, afin que celui-ci ne repose plus que sur un couteau et s'enclenche. (Fig.2).
Il brasse alors la crème à un niveau plus élevé :

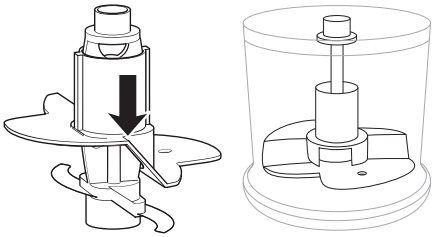
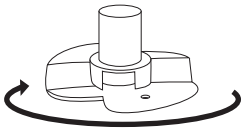


Fig. 1



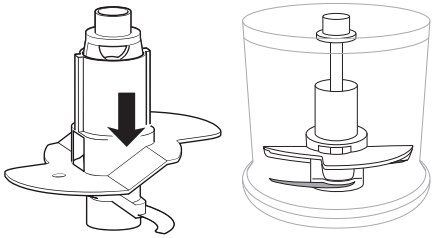


Fig. 2

⇨ Placez le support du couteau ❺ avec le module pour batteur ❿ sur le support ❽.

⇨ Remplissez de crème.
⇨ Fermez le bol ❻ à l'aide du couvercle ❹ : placez-le sur le bol ❻, de telle manière que les ergots du couvercle ❹ s'enclenchent dans les rainures du bol ❻. Tournez le couvercle ❹ de manière à ce que les ergots s'enclenchent dans les rainures du dessous.
⇨ Placez le bloc-moteur ❷ sur l'embase du couvercle ❸.
⇨ Appuyez le bloc-moteur ❷ vers le bas , comme cela est indiqué sur la figure B. Le moteur démarre à la vitesse d'opération normale.

ⓘ *Remarque*

Pour réaliser la crème chantilly, la crème devrait être bien réfrigérée avant d'être battue (max. 8 °C/température du réfrigérateur). Pour 100ml de crème, nous recommandons de la battre pendant env. 30 secondes à vitesse normale.
Pour 200ml de crème, nous recommandons de la battre pendant env. 30 - 50 secondes à vitesse normale.
En raison de diverses influences, telles que par ex. la teneur en matières grasses de la crème ou la température extérieure, la durée nécessaire pour battre la crème peut toutefois varier ! Observez la crème pendant que vous la battez et adaptez le temps que vous passez à la battre selon la consistance recherchée.

Nettoyage

⚠ *Risque de choc électrique*

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Lors du nettoyage, ne plongez surtout jamais l'appareil dans de l'eau ou tenez-le sous de l'eau courante.

⚠ *Risque d'accident !*

Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant ❼. Assemblez le hachoir universel après usage et nettoyage, afin de ne pas vous blesser au niveau du couteau libéré ❼. Maintenez le couteau ❼ hors de portée des enfants.

⚠ *Attention !*

Il est interdit de nettoyer le bloc-moteur ❷ dans le lave-vaisselle, car vous risqueriez de l'endommager.

⇨ Retirez la fiche secteur.
⇨ Nettoyez le bloc-moteur ❷ et le support du couteau ❺ avec le couteau ❼ à l'aide d'une éponge bien essorée.
⇨ Nettoyez le bol ❻, le module pour batteur ❿, le couvercle ❹ et le talon d'appui ❾ à l'eau courante et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
⇨ Vous pouvez également nettoyer les pièces dans le lave-vaisselle, sauf le bloc-moteur ❷. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que les pièces ne soient pas coincées.

Réparer les dysfonctionnements

Défaut :
Impossible de mettre en marche l'appareil.

Cause possible et remède :
- Un fusible domestique est défectueux.
  Vérifiez les fusibles de l'installation et remplacez-les si nécessaire.
- La prise de courant est défectueuse. Essayez d'utiliser une autre prise de courant.
- Le hachoir universel est probablement défectueux. Contrôlez le câble de raccordement et la fiche secteur en vue d'éventuels endommagements. Faîtes contrôler l'appareil par du personnel spécialisé.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur.
En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Eliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.
Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.
La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 105261

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 105261

Heures de service de notre hotline :
du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Inhaltsverzeichnis Seite

Einleitung	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	10
Lieferumfang	10
Gerätebeschreibung	10
Technische Daten	10
Sicherheitshinweise	11
Zerkleinern	13
Sahne schlagen	14
Reinigen	15
Fehlfunktionen beseitigen	15
Entsorgen	16
Importeur	16
Garantie und Service	16

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Multizerkleinerer

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zerkleinern von knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesonders die Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es werden keine Haftungen für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, übernommen.

Lieferumfang

Multizerkleinerer
Messerhalter mit Messer
Quirlaufsatz
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:
❶ Turbo-Taste
❷ Motorblock
❸ Deckel-Bund
❹ Deckel
❺ Messerhalter
❻ Schüssel
❼ Messer
❽ Lager
❾ Standfuß
❿ Quirlaufsatz

Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V ~, 50 Hz
Nennleistung:	260 W
KB-Zeit:	1 Minute
Schutzklasse:	II ⧈
Fassungsvermögen Schüssel:	500 ml
Max. Einfüllmenge:	
- Lebensmittel:	bis zur 300 ml-Markierung
- Flüssigkeiten:	200 ml

KB-Zeit
Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

⚠ *Stromschlaggefahr!*

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V~, mit 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Das Messer ist sehr scharf!

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.
- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen. Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!

⚠ *Brandgefahr!*

- Sie dürfen das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

⚠ *Achtung!*

- Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel “Zerkleinern”. Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät! Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Zerkleinern

ⓘ *Hinweis*

Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.

- ⇨ Setzen Sie die Schüssel ❻ in den Standfuß ❾.
- ⇨ Stecken Sie den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❼ auf das Lager ❽.
- ⇨ Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern, dass sie in die Schüssel ❻ passen.
- ⇨ Geben Sie das Füllgut in die Schüssel ❻. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	3 x 5 Sek.	turbo
Käse (Gouda, jung, kühlschranktemperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	turbo
Zwiebeln Knoblauch	100 g	pulsierend	turbo
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	normal
Dörrobst	130 g	4 x 15 Sek.	turbo
Mandeln	50 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 2 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	turbo
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	pulsierend	turbo

- ⇨ Verschließen Sie die Schüssel ❻ mit dem Deckel ❹: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel ❻, dass die Nasen am Deckel ❹ in die Schienen an der Schüssel ❻ greifen. Drehen Sie den Deckel ❹ dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
- ⇨ Setzen Sie den Motorblock ❷ auf den Deckel-Bund ❸.
- ⇨ Drücken Sie den Motorblock ❷ nach unten ,wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.
- ⇨ Um eine höhere Bearbeitungsgeschwindigkeit „Turbo" für das Füllgut zu erhalten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock ❷ die Turbo-Taste ❶ und halten Sie diese gedrückt, wie in der Abbildung C gezeigt.

ⓘ *Hinweis*

Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock ❷ vom Deckel-Bund ❸ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❻ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die Turbo-Taste ❶ (zusätzlich zum Motorblock ❷). Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock ❷ vom Deckel-Bund ❸ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❻ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.

- ⇨ Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie Motorblock ❷ und gegebenenfalls die Turbo-Taste ❶ los.
- ⇨ Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel ❻, solange sich das Messer ❼ noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

⇨ Warten Sie bis das Messer ❼ still steht.
⇨ Heben Sie den Motorblock ❷ vom Deckel-Bund ❸.
⇨ Nehmen Sie den Deckel ❹ ab.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer ❼ für Kinder unzugänglich.

⇨ Ziehen Sie den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❼ vorsichtig aus der Schüssel ❻.
⇨ Entnehmen Sie das Füllgut.

ⓘ *Hinweis*

Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel ❻ mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.

ⓘ *Hinweis*

Sie können den Standfuß ❾, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für die Schüssel ❻ verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.

⇨ Nehmen Sie Motorblock ❷ und Deckel ❹ von der Schüssel ❻ ab.
Der Messerhalter ❺ mit dem Messer ❼ kann, wenn Sie wünschen, in der Schüssel ❻ verbleiben.
⇨ Lösen Sie den Standfuß ❾ von der Unterseite der Schüssel ❻. Sie können den Standfuß ❾ nun auf die Schüssel ❻ setzen, so dass er die Schüssel ❻ verschließt.

Sahne schlagen

Mit dem Quirlaufsatz ❿ können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

⇨ Setzen Sie die Schüssel ❻ in den Standfuß ❾.
⇨ Schieben Sie den Quirlaufsatz ❿ auf den Messerhalter ❺:
Für 100ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter, dass der Quirlaufsatz ❿ auf beiden Messern aufliegt und einrastet (Abb.1).
Für 200ml Sahne drehen Sie den Quirlaufsatz ❿ vertikal um 180°, so dass dieser nur noch auf einem Messer aufliegt und einrastet (Abb.2).
Er pflügt dann höher durch die Sahne:

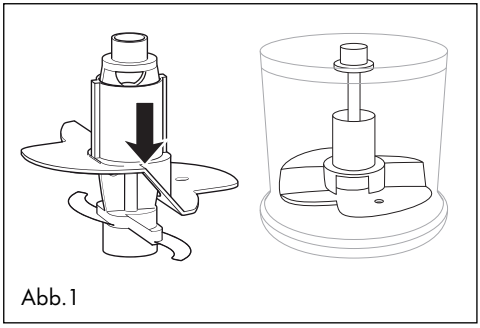
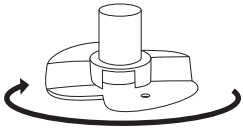


Abb.1



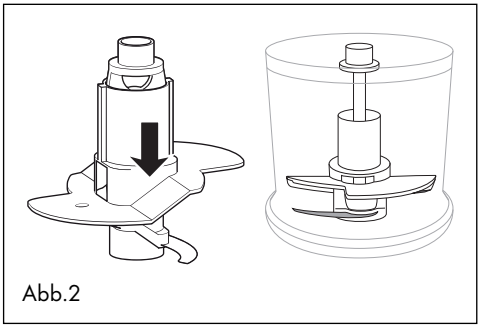


Abb.2

⇨ Stecken Sie den Messerhalter ❺ mit dem Quirlaufsatz ❿ auf das Lager ❽.

⇨ Füllen Sie die Sahne ein.
⇨ Verschließen Sie die Schüssel ❻ mit dem Deckel ❹: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel ❻, dass die Nasen am Deckel ❹ in die Schienen an der Schüssel ❻ greifen. Drehen Sie den Deckel ❹ dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
⇨ Setzen Sie den Motorblock ❷ auf den Deckel-Bund ❸.
⇨ Drücken Sie den Motorblock ❷ nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

ⓘ *Hinweis*

Um Sahne zu schlagen, sollte sie vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8 °C/Kühlschranktemperatur).
Wir empfehlen bei 100ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
Bei 200ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 30 - 50 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
Bedingt durch verschiedene Einflüsse, wie z.B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit jedoch variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigen

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer ❼ verletzen. Machen Sie das Messer ❼ für Kinder unzugänglich.

⚠ *Achtung!*

Sie dürfen den Motorblock ❷ nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

⇨ Ziehen Sie den Netzstecker.
⇨ Reinigen Sie den Motorblock ❷ und den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❼ mit einem gut ausgedrückten Schwamm.
⇨ Reinigen Sie die Schüssel ❻, den Quirlaufsatz ❿, den Deckel ❹ und den Standfuß ❾ unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.
⇨ Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock ❷, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom:
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

Mögliche Ursache und Abhilfe:

- Eine Haushaltssicherung ist defekt.
  Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
- Der Universalzerkleinerer ist möglicherweise defekt.
  Überprüfen Sie die Anschlussleitung und den Netzstecker auf Schäden. Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal überprüfen.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 105261

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 105261

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 105261

Erreichbarkeit Hotline:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Content Page

Introduction	18
Intended Use	18
Items supplied	18
Description of the appliance	18
Technical Data	18
Safety Instructions	19
Chopping	21
Beating cream	22
Cleaning	23
Troubleshooting	23
Disposal	24
Importer	24
Warranty and Service	24

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Mini Chopper

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.
You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended Use

This appliance is intended solely for chopping boneless foods in small quantities or for whipping cream. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. This also includes observance of all information in these operating instructions, particularly the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and can result in property damage or even in personal injury. We shall not accept liability for damages caused due to improper use of the appliance.

Items supplied

Mini Chopper
Blade holder with blade
Whisk attachment
Operating instructions

Description of the appliance

Illustration A:
❶ Turbo button
❷ Motor block
❸ Lid collar
❹ Lid
❺ Blade holder
❻ Bowl
❼ Knife
❽ Mounting
❾ Appliance base
❿ Whisk attachment

Technical Data

Mains voltage:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal power:	260 W
CO Time:	1 Minute
Protection class:	II / ⧈
Capacity blender jug:	500 ml
Max. capacity:	
- Foodstuffs:	up to the 300 ml marking
- Liquids:	200 ml

CO Time
The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety Instructions

⚠ *Risk of electic shock!*

- Connect the universal food processor only to properly installed power sockets with a mains voltage of 220 - 240 V and 50 Hz.
- To avoid potentially fatal risks, arrange for a defective power plug and/or cable to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Unplug the universal food processor from the socket if you notice any faulty operation and when you decide to clean it.
- Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, do not pull on the cable itself.
- Do not crease or crimp the power cable and place the power cable in such a way to prevent anyone from stepping or tripping over it.

Do not submerse the motor block of the universal food processor in liquids at any time and do not permit liquids to penetrate into the housing of the motor block.

- NEVER subject the appliance to moisture and do not use it outdoors. If by chance liquids do enter into the housing, unplug the appliance from the power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Never grasp the universal food processor, the power cable or the plug with wet hands.
- Should the power cable or motor block become damaged, arrange for the universal food processor to be repaired by a qualified specialist before using it again. Do not open the motor block housing of the universal food processor. Should you do so, appliance safety can no longer be assured and the warranty becomes void.
- Separate your universal food processor from the mains supply immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.

⚠ *Risk of personal injury!*

- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Take care when emptying the bowl! The blade is very sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The blade is very sharp!

- The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Children must not play with the device.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Handle the extremely sharp blade with caution, it can cause injuries. Reassemble the universal food processor after using and cleaning it so that you do not injure yourself with the blade. Keep the blade out of the reach of children.
- Never attempt to remove foodstuffs from the vessel as long as the blade is still running. Risk of serious injury!
- Before removing the motor block, wait until the knife has stopped rotating. NEVER try to grasp the still rotating knife blade! Risk of serious injury!

⚠ *Risk of fire!*

- Do not run the universal food processor for more than 1 minute at a time. After this period allow it to cool down.

⚠ *Attention!*

- Pay heed to the table of filling quantities in the chapter "Chopping". If you do not, there is a risk of soiling due to content being squeezed out.
- Do NOT clean the motor block in the dish-washer, doing so would damage it.
- Never fill the appliance with hot liquids! Otherwise the appliance could be damaged!

Chopping

ⓘ *Note*

Before using the appliance for the first time, clean it thoroughly as per the instructions given in the chapter "Cleaning".

⇨ Place the bowl ❻ in the appliance base ❾.
⇨ Place the blade holder ❺ with the knife ❼ on the mounting ❽.
⇨ Prepare the items to be processed by cutting large pieces to a size that will fit in the bowl ❻.
⇨ Place the food to be processed in the bowl ❻. Thereby, take note of the following table:

Foodstuff	Filling quantity	Processing time	Speed
Salami	130 g	3 x 5 secs.	Turbo
Cheese (Gouda, young, refrigerator temperature)	100 g	4 x 15 secs.	Turbo
Onions Garlic	100 g	pulsating	Turbo
Carrots	100 g	3 x 5 secs.	Normal
Dried fruit	130 g	4 x 15 secs.	Turbo
Almonds	50 g	coarse: 1 x 10 secs. middle: 2 x 10 secs. fine: 3 x 10 secs.	Turbo
Eggs (hard boiled)	150 g	2 x 4 secs.	Turbo
Walnuts	50 g	2 x 8 secs.	Turbo
Ice cubes	100 g	pulsating	Turbo

⇨ Close the bowl ❻ with the lid ❹: Place it on the bowl ❻ so that the lugs on the lid ❹ engage in the slots on the bowl ❻. Then turn the lid ❹ so that the lugs slide under the slots and the lid ❹ locks into place.
⇨ Place the motor block ❷ on the lid collar ❸.
⇨ Press the motor block ❷ downwards, as shown in Figure B. The motor starts with the normal operating speed.
⇨ To make use of the higher processing speed "Turbo", press, in addition to the motor block ❷, the turbo button ❶ and keep it pressed down, as shown in Figure C.

ⓘ *Note*

Should larger pieces of the contents collect on the wall of the bowl while processing, lift the motor block ❷ from the lid collar ❸. Shake the bowl ❻ vigorously and then continue with the processing. Before the processing, particularly hard foods must be cut into smaller pieces (about 2cm). Otherwise, the motor could block. With hard foodstuffs select a pulsating processing. For this, press the turbo button ❶ repeatedly for a short time (in addition to the motor block ❷). Should the foodstuff not be completely pulverised, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor block ❷ from the lid collar ❸. Shake the bowl ❻ vigorously and then continue with the processing.

⇨ When the contents have been sufficiently chopped, release the motor block ❷ and, if necessary, the turbo button ❶.
⇨ Unplug the power cable from the socket.

⚠ *Risk of personal injury!*

Never attempt to remove food from the bowl ❻ when the blade ❼ is still in motion. Contents could shoot out and make a mess.

⇨ Wait until the blade ❼ has stopped rotating.
⇨ Lift the motor block ❷ from the lid collar ❸.
⇨ Remove the lid ❹.

⚠ *Risk of personal injury!*

To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Keep the blade ❼ out of the reach of children.

⇨ Carefully pull the blade holder ❺ with the knife ❼ out of the bowl ❻.
⇨ Remove the contents.

ⓘ *Note*

Due to the grinding of hard and abrasive foodstuffs, the bowl ❻ can take on a dull appearance over time. This is normal and does not influence the functioning of the appliance.

ⓘ *Note*

After you have finished processing the foodstuffs, you can use the appliance base ❾ as a cover for the bowl ❻, this will help to keep the foodstuff fresh for longer.

⇨ Remove the motor block ❷ and the lid ❹ from the bowl ❻.
The blade retainer ❺ with the blade ❼ can, if you wish, remain in the bowl ❻.
⇨ Loosen the appliance base ❾ from the underside of the bowl ❻. You can now place appliance base ❾ on the bowl ❻ so that it seals the bowl ❻.

Beating cream

Using the whisk attachment ❿, you can also whip cream with this appliance:

⇨ Place the bowl ❻ in the appliance base ❾.
⇨ Push the whisk attachment ❿ onto the blade holder ❺:
For 100ml of cream, place it on the blade holder so that the whisk attachment ❿ rests on the two blades and engages (Fig. 1).
For 200ml of cream, turn the whisk attachment ❿ vertically through 180°, so that it rests on only one blade and engages (Fig. 2). It then ploughs higher through the cream:

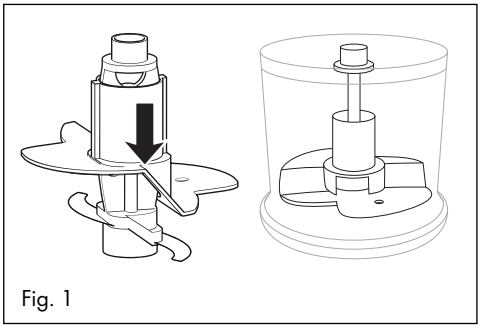
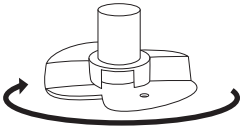


Fig. 1



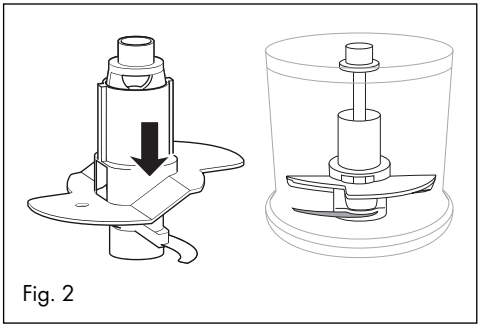


Fig. 2

⇨ Attach the blade holder ❺ together with the whisk attachment ❿ onto the mounting ❽.

⇨ Pour the cream in.
⇨ Close the bowl ❻ with the lid ❹: Place it on the bowl ❻ so that the lugs on the lid ❹ engage in the slots on the bowl ❻. Turn the lid ❹ so that the lugs slide into the guides below.
⇨ Place the motor block ❷ on the lid collar ❸.
⇨ Press the motor block ❷ downwards , as shown in Figure B. The motor starts with the normal operating speed.

ⓘ *Note*

To whip cream optimally, it should be well chilled before being whipped (max 8°C / refrigerator temperature). For 100ml of cream we recommend a whipping time of 30 seconds at normal speed.
For 200 ml of cream we recommend a whipping time of 30 - 50 seconds at normal speed.
Due to various factors, for example the fat content of the cream or the outdoor temperature, the whipping time can however vary! Observe the cream whilst whipping it and adjust the processing time to your requirements.

Cleaning

⚠ *Risk of electric shock!*

Always remove the plug from the mains power sokket before cleaning the appliance. Under no circumstances may the appliance be immersed in water or held under running water during cleaning.

⚠ *Risk of personal injury!*

To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the universal food processor after using and cleaning it so that you do not injure yourself on the exposed blade ❼. Keep the blade ❼ out of the reach of children.

⚠ *Attention!*

Do not clean the motor block ❷ in the dish-washer as doing so would damage it.

⇨ Unplug the power cable from the socket.
⇨ Clean the motor block ❷ and the blade holder ❺ with the blade ❼ by using a well pressed-out sponge.
⇨ Clean the bowl ❻, the whisk attachment ❿, the lid ❹ and the appliance base ❾ under running water and use a tea-towel to dry them well.
⇨ Alternatively, you can wash all components, EXCEPT the motor block ❷, in the dish-washer. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way..

Troubleshooting

Symptom:
The appliance will not switch on.

Possible cause and remedy:
- A domestic electrical fuse is defect.
  Check the fuses and replace them if necessary.
- The power socket is defective. Try another power socket.
- The universal food processor is possibly defective. Check the power cable and the power plug for damages. Have the appliance checked by a qualified technician.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 105261

Hotline availability:
Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen
Last Information Update:
07 / 2014 · Ident.-No.: SMZ260G1-062014-1

IAN 105261